

Formación Especializada en la Industria Alimentaria

Potenciando el futuro de la alimentación



BUREAU
VERITAS

¿POR QUÉ CAPACITARSE CON BUREAU VERITAS?

La formación especializada en alimentos es esencial para garantizar la seguridad del consumidor, asegurando la conformidad legal y facilitando el acceso a mercados internacionales, además, fortalece las competencias corporativas en entornos de calidad y mejora continua ante escenarios desafiantes que llevan a la excelencia de los procesos desde la producción primaria hasta el consumo.

En Bureau Veritas hemos diseñado este portafolio de formación que apoya a la industria alimentaria en la formación corporativa para lograr los objetivos de las organizaciones, emprendedores, estudiantes, consultores independientes y formadores.



BUREAU
VERITAS

Nuestro portafolio de formación estratégica para la industria alimentaria, tiene el potencial de generar un impacto significativo.

Estos programas de capacitación pueden dotar a los profesionales de la industria y a los grupos de interés con las competencias y herramientas necesarias para mejorar su desempeño y adaptarse a los cambios.



BUREAU
VERITAS

SOLUCIONES DE FORMACIÓN PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

- ✓ Fundamentos de Inocuidad Alimentaria.
- ✓ Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria.
- ✓ Normativa y Regulaciones Alimentarias
- ✓ Microbiología Aplicada a la Industria Alimentaria.
- ✓ Análisis de Peligros y Validación de Procesos.
- ✓ Trazabilidad y Retiro de Productos.
- ✓ Gestión de Incidentes y Crisis Alimentarias.
- ✓ Auditorías y Certificaciones de Inocuidad.



SOSTENIBILIDAD

- ✓ Gestión Ambiental en la Industria Alimentaria.
- ✓ Agricultura Sostenible y Abastecimiento Responsable.
- ✓ Envases y Embalajes Sostenibles.
- ✓ Eficiencia Energética y Energías Renovables en Plantas Alimentarias.
- ✓ Economía Circular y Aprovechamiento de Residuos.
- ✓ Sistemas de Gestión Ambiental y Sostenibilidad.
- ✓ Innovación Sostenible en Productos y Procesos.



INNOVACIÓN

- ✓ Innovación y Desarrollo de Nuevos Productos Alimentarios.
- ✓ Tecnologías Emergentes para la Industria Alimentaria.
- ✓ Diseño de Experiencias Alimentarias Innovadoras.
- ✓ Innovación en Modelos de Negocio y Cadenas de Valor.
- ✓ Gestión de la Innovación en Empresas Alimentarias.
- ✓ Diseño sensorial y desarrollo de atributos organolépticos.
- ✓ Propiedad intelectual y patentamiento.



TECNOLOGÍAS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- ✓ Biotecnología aplicada a alimentos (fermentación, enzimas, etc.).
- ✓ Procesamiento y conservación de alimentos (altas presiones, irradiación, etc.).
- ✓ Envases y embalajes inteligentes.



COMPETENCIAS BLANDAS

- ✓ Metodologías ágiles y design thinking.
- ✓ Cultura organizacional y liderazgo para la innovación.
- ✓ Personalización y alimentos a la medida del consumidor.



LABORATORIOS

- ✓ Microbiología Alimentaria.
- ✓ Análisis Físicoquímico.
- ✓ Cromatografía.
- ✓ Espectrometría.

OFERTA ACADÉMICA

Gestión de Inocuidad Alimentaria

- ✓ Auditor Interno BRC GS Food V9 (oficial). | 8H
- ✓ Auditor Interno FSSC 22000 V6, con énfasis en Fraude y Defensa alimentaria. | 40H
- ✓ Auditor Interno en ISO 22000:2018. | 32H
- ✓ Auditor Interno HACCP según Códex Alimentarius. | 40H
- ✓ Buenas Prácticas de Almacenamiento en la industria de los alimentos. | 8H
- ✓ Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para alimentos de consumo humano. | 8H
- ✓ Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en alimentos para animales. | 8H
- ✓ Cambios en la norma de Inocuidad BRC GS versión 8 a 9. | 16H
- ✓ Estándar global BRC GS de Inocuidad Alimentaria V9 (oficial). | 16H
- ✓ Estándar global BRC GS de material de envase y empaque V6 (oficial). | 16H
- ✓ Estructura de la norma ISO 22000:2018. | 8H
- ✓ Estructura de la norma FSSC 22000 V6. | 8H
- ✓ Identificación de puntos críticos de control (PCC) en el sistema HACCP según codex alimentarius. | 16H
- ✓ (PCQI) Controles Preventivos para alimentos de consumo humano (oficial FSPCA). | 20H
- ✓ Verificación y validación del sistema HACCP según Códex Alimentarius. | 16H

Gestión del Abastecimiento Responsable

- ✓ Guía ISO 20400: 2017 de "compras sostenibles". | 16H
- ✓ Principios y conceptos de compras sostenibles y responsables. | 15H
- ✓ Modelo CAIS (Compras de Alto Impacto en la Sostenibilidad). | 10H
- ✓ Requerimientos GLOBAL G.A.P IFA Versión 6 GFS. | 16H
- ✓ Auditorías Según el Estándar GLOBAL G.A.P F&H – Versión 6. | 10H
- ✓ FWMS: Gestión de desperdicio alimentario. | 10H



¿QUÉ SON LAS UNIVERSIDADES CORPORATIVAS?

Las universidades corporativas representan hoy una herramienta fundamental para el crecimiento y transformación de las organizaciones modernas.

Su objetivo principal es alinear el desarrollo profesional de los colaboradores con los objetivos estratégicos de la empresa, generando, Bureau Veritas ofrece soluciones integrales para implementar y fortalecer universidades corporativas mediante:





OTROS SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Certificación en
Sistemas de Gestión
de Inocuidad y
Calidad en la
Industria
Alimentaria.

Evaluaciones e
inspecciones en la
industria.

Soluciones
empresariales para
la Calidad en la
Industria
Alimentaria.



Contamos con cursos libres, oficiales con acreditación nacional e internacional.

Cursos Abiertos

A todo público en modalidad presencial, virtual sincrónicos y asincrónicos, con instructores con experiencia en el sector y en ambientes de aprendizaje interactivo.

Conoce nuestra programación aquí:

www.bvtrainingcommunity.com/es/cursos

Cursos Empresariales

Se basa en la Co-Creación de conocimiento basado en las necesidades de las empresas en diversas áreas del conocimiento, contando con un modelo de aprendizaje práctico; impartidos por profesionales integrales desde su experiencia no solo académica, sino también empresarial para formar profesionales competitivos e integrales.



Para más información, te invitamos a visitar nuestro sitio web

www.bvtrainingcommunity.com/es

Correo: info.capacitacion@bureauveritas.com

Teléfono: +57 (601) 794 0522

Carrera 16 No.97-40 Torre 1 Oficina 401, Bogotá, Colombia